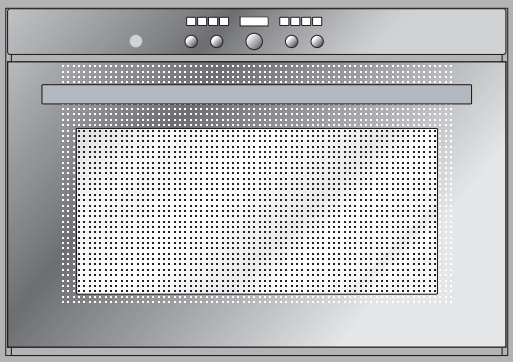
FORS®
LIEBHERR

Dampfgarer

FST-S



Bedienungsanleitung

Liebe FORS-Kundin, lieber FORS-Kunde
Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.
Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- ■ Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
FST-S	696	55
FST-S	698	60

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© FORS AG/SA, CH-2557 Studen, 2008

Inhalt

Sicherheitshinweise **5**
Vor der ersten Inbetriebnahme 5
Bestimmungsgemässe Verwendung 6
Bei Kindern im Haushalt 6
Zum Gebrauch 7

Gerätebeschreibung **9**
Aufbau 9
Bedienungs- und Anzeigeelemente 10
Erste Inbetriebnahme 11
Generelles zur Bedienung 11

Benutzereinstellungen **12**
Kindersicherung 13
Uhrzeitanzeige 14
Wasserhärte 15

Garen **16**
Betriebsarten 16
Einstellbeispiel 17
Einschalten 18
Ausschalten 18
Optimaler Gebrauch 19

Uhrfunktionen **21**
Uhrzeit einstellen und ändern 21
Timer 22
Einschaltdauer 23
Startaufschub 25

Einstelltipps **27**
Dämpfen 27
Regenerieren 31

Pflege und Wartung **32**
Aussenreinigung 32
Garraumreinigung 33
Wasserfilter wechseln 35
Entkalken 36
Türdichtung 40

Störungen selbst beheben **41**
Was tun, wenn … 41
Nach einem Stromunterbruch 46

Tipps und Tricks **47**

Zubehör und Ersatzteile **48**

Technische Daten **50**

Entsorgung **51**

Notizen **52**

Stichwortverzeichnis **53**

Reparatur-Service **55**

Kurzanleitung **56**

Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen. Bei diesbezüglicher Gefahr bitte unseren Kundendienst kontaktieren.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden, Explosionsgefahr!
- Zubehör wie z.B. Bleche, Garbehälter usw. werden im Garraum heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

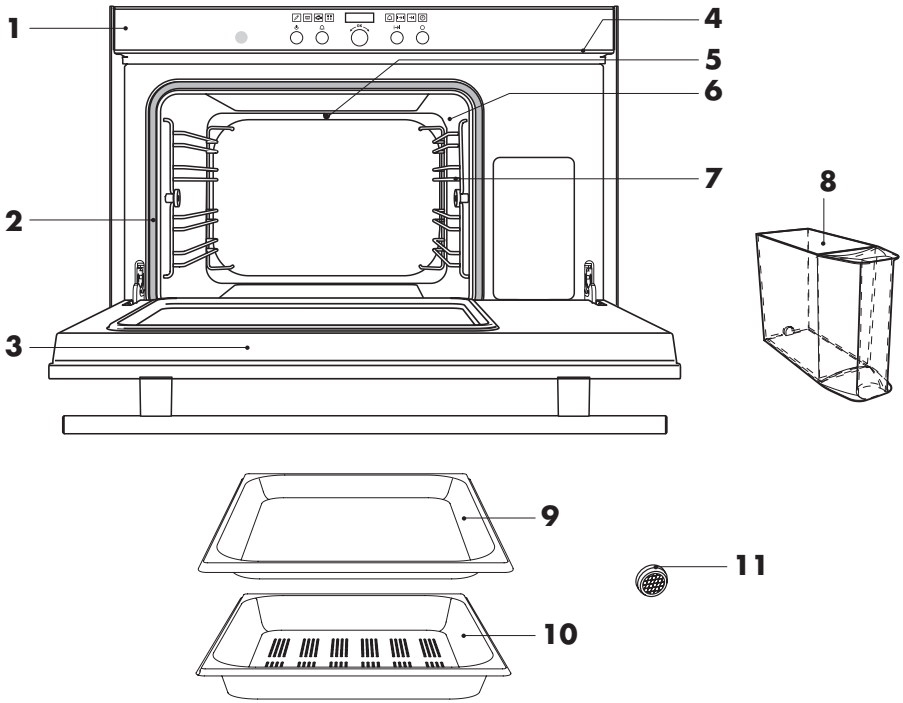
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen die rosten können, da dies zu Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetür auskühlen lassen.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

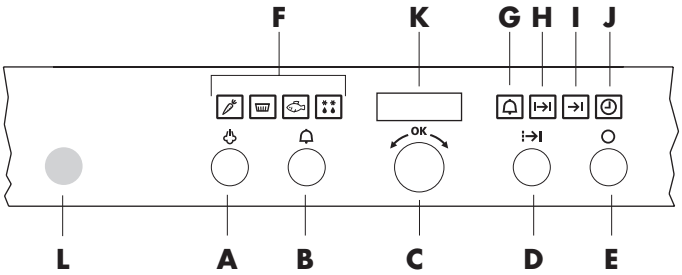
Gerätebeschreibung

Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Türdichtung
3 Gerätetür
4 Entlüftungsschlitz
5 Garraum-Temperaturfühler
6 Dampfeintritt
7 Auflagegitter
8 Wasserbehälter
9 Edelstahlblech
10 Garbehälter, gelocht
11 Wasserfilter (3 Stück)

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

A Betriebsart
B Timer
C Einstellknopf
D Einschaltdauer und Ausschaltzeit
E Aus

Symbole

F Betriebsart
G Timer
H Einschaltdauer
I Ausschaltzeit
J Uhrzeit

Anzeige

K Uhrzeit, Gartemperatur, Dauer und Timer

L Kommunikations-Schnittstelle

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, sollten folgende Arbeiten ausgeführt werden.

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Falls in der Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.
  - – Nach ca. 15 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Uhrzeit wird übernommen.
- ▶ Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

Generelles zur Bedienung

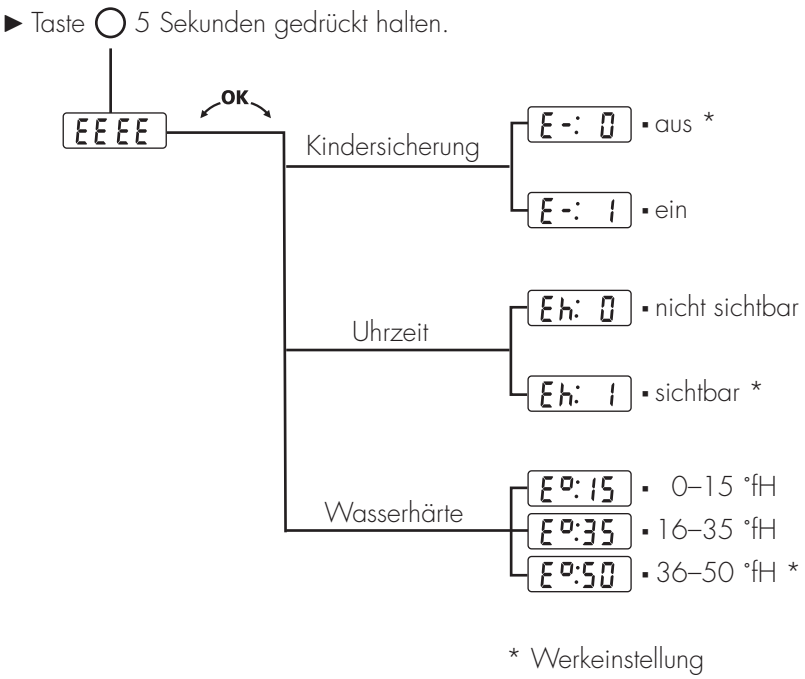
Die Betriebsarten, die Einschaltdauer und die Ausschaltzeit können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird der vorgeschlagene Wert verändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet das Gerät sofort.
- Ohne Drücken auf den Einstellknopf startet das Gerät automatisch ca. 15 Sekunden nach der letzten Einstellung.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Benutzereinstellungen

Sie können Einstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das Vorgehen ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäss gleich.

Die nachfolgende Grafik gibt einen Überblick der möglichen Benutzereinstellungen.



* Werkeinstellung

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung ein- bzw. ausschalten

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste ◯ 5 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Anzeige steht [EEEE].
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Anzeige steht [E-: 0] für Kindersicherung aus.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Anzeige blinkt [E-: 0].
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wechselt die Anzeige auf [E-: 1] für Kindersicherung ein.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste ◯ antippen.
  - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ⏻ angetippt
- ertönt ein doppelter Signalton
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung
- in der Anzeige steht [----].

- ▶ Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste ◯ gleichzeitig mit Taste ⏻ antippen.
  - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  - 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten 🔔 und ¦→| können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

Wählen Sie zwischen

- [Eh: 0] (nicht sichtbar)
- [Eh: 1] (sichtbar)

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleibt die Anzeige bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Uhrzeitanzeige ein- / ausschalten

► Bei ausgeschaltetem Gerät Taste ◯ 5 Sekunden gedrückt halten.
  – In der Anzeige steht [EEEE].

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Anzeige steht [E-: 0].

► Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen bis in der Anzeige [Eh: 1] für Uhrzeit sichtbar steht.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Anzeige blinkt [Eh: 1].

► Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen.
  – In der Anzeige steht [Eh: 0] für Uhrzeit nicht sichtbar.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

► Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste ◯ antippen.
  – Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte

Bereich	Wasserhärte [°fH]
weich	0,5 bis 15
mittel	16 bis 35
hart	36 bis 50

Werkseitig ist der Bereich für hartes Wasser eingestellt.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste ◯ 5 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Anzeige steht [EEEE].
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Anzeige steht [E-: 0].
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen bis in der Anzeige [E°:50] für hartes Wasser steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - In der Anzeige blinkt [E°:50].
- ▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen bis die entsprechende Wasserhärte steht.
  - In der Anzeige steht [E°:35] für mittlere Wasserhärte bzw. [E°:15] für weiches Wasser.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- ▶ Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste ◯ antippen.
  - Die gewählte Benutzereinstellung wird übernommen.

Garen

Betriebsarten

Das Gerät verfügt über vier verschiedene Betriebsarten zum Dämpfen, mit jeweils vorgegebener, nicht verstellbarer Temperatureinstellung.

Dämpfen 100 °C

Diese Einstellung eignet sich für:

- Garen von allen Gemüsen
- Quellen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten
- Garen von Schinken, Rippli oder Kasseler
- Garen von Muscheln
- Entsaften von Früchten
- Regenerieren
- Auftauen und gleichzeitiges Garen von Gemüse

Dämpfen 90 °C

Diese Einstellung eignet sich für:

- Garen von empfindlichen Desserts und Flans
- Sterilisieren von Früchten
- Schonendes Regenerieren

Dämpfen 80 °C

Diese Einstellung eignet sich für:

- Pochieren und Garen von Fleisch (Filet) und Fisch

Dämpfen 40 °C

Diese Einstellung eignet sich für:

- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch
- Herstellen von Joghurt

Einstellbeispiel

Der Ablauf wird für das Dämpfen von Karotten erklärt.
In den Einstelltipps steht:

Gemüse (frisch)		Dauer Min.
Karotten		10–20

▶ Die zerkleinerten Karotten im gelochten Garbehälter in eine beliebige Auflage schieben.

Wasserbehälter füllen

Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder Ähnlichem füllen. Ebenfalls darf auch kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- Bei allen Betriebsarten braucht es einen gefüllten Wasserbehälter im Gerät.

▶ Den Wasserbehälter bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in die dafür vorgesehene Öffnung schieben.

Nachfüllen von Wasser

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Falls doch einmal Wasser nachgefüllt werden muss:

- ▶ Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Einschalten

- ▶ Durch ein oder mehrmaliges Antippen der Taste ⏻ gewünschte Betriebsart – in diesem Beispiel Dämpfen 100 °C [🌡] – wählen.
  - – Das Symbol [🌡] leuchtet.
  - – In der Anzeige steht [100°].
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet das Gerät sofort.

Ausschalten

- ▶ Taste ◯ antippen.
  - – Das Symbol [🌡] erlischt.
  - – Bei allen Betriebsarten kann am Ende des Prozesses ein Dampfabbau stattfinden.
  - – Während dem Dampfabbau wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden. Nach Wunsch kann die Gerätetür auch sofort nach Betriebsende geöffnet werden.
  - – Das Kühlgebläse kann – nach dem Ausschalten des Gerätes – eine gewisse Dauer weiterlaufen.

Das Gerät ist ganz ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.

- ▶ Das fertige Gemüse aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat, dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren

Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das restliche Wasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

- ▶ Nach Beendigung den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.

Falls das Restwasser nicht unmittelbar abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur von 80 °C unterschreitet.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

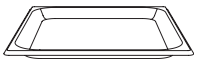
- ▶ Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät schieben.
- ▶ Gerätetür offen lassen, damit der Garraum abkühlt und trocknen kann.

Optimaler Gebrauch

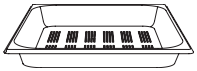
Energiesparend garen

- ■ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden. Dadurch kann sich die Gardauer verlängern.

Anwendung Zubehör



- Das Edelstahlblech dient als Auffangschale in Verbindung mit dem gelochten Garbehälter. Ebenfalls kann das Edelstahlblech zum Garen von Fleisch oder Gemüse in Flüssigkeit (z.B. Sauerkraut mit Rippli) oder auch zum Regenerieren von Tellergerichten verwendet werden.



- Der gelochte Garbehälter dient zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse und als Auflage beim Regenerieren von Tellergerichten.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung

- Uhr
- Timer (dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden)
- Einschaltdauer (zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes)
- Startaufschub (zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes)

Uhrzeit einstellen und ändern

▶ Tasten 🔔 und ¦→| gleichzeitig antippen.
  – Die eingestellte Uhrzeit z.B. [10:15] und das Symbol [🕘] blinken.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis die gewünschte Uhrzeit steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Uhrzeit übernommen.

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 22 bis 6 Uhr reduziert.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Funktion Startaufschub läuft. In diesem Fall ertönt ein doppelter Signalton.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- Das Symbol 🔔 blinkt.
- In der Anzeige blinkt 0'00 .

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z.B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- über 10 Minuten in Minuten-Schritten, z.B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer sofort.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.
- Die Restdauer wird angezeigt (sofern keine Einschaltdauer eingegeben ist).

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
- Das Symbol 🔔 blinkt.
- Die ablaufende Restdauer blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste 🔔 antippen.
  - – Das Symbol 🔔 blinkt.
  - – Die ablaufende Restdauer blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Dauer auf 0'00 stellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer

Die Einschaltdauer ist die Dauer, während der eine Betriebsart eingeschaltet ist. Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet das Gerät die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen und die gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Taste ⁞→| antippen.
  - – Das Symbol |→| blinkt.
  - – Das Symbol der gewählten Betriebsart leuchtet.
  - – In der Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Dauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Betrieb.
  - – Das Symbol der gewählten Betriebsart und |→| leuchtet.
  - – In der Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart 🍗.
Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 30 Minuten ein.
Das Gerät schaltet um 9 Uhr 30 aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste ⁞→| antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Dauer geändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- – Nach Ablauf der eingestellten Einschaltdauer schaltet das Gerät die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- – Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- – Das Symbol |→| blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ schaltet der Signalton aus.

Startaufschub

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und ausschalten können. Stellen Sie dazu die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so zeitverzögert ein und wieder aus.

Leicht verderbliche Lebensmittel sollten nicht zu lange ungekühlt sein.

Einstellen

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen und die gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Taste ⁞→| antippen.
  - – Das Symbol |→| blinkt.
  - – Das Symbol der gewählten Betriebsart leuchtet.
  - – In der Anzeige blinkt die für die gewählte Betriebsart vorgeschlagene Dauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die gewünschte Dauer einstellen.
- ▶ Taste ⁞→| erneut antippen.
  - – Das Symbol →| blinkt.
  - – In der Anzeige blinkt die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Einschaltdauer.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die gewünschte Ausschaltzeit einstellen und so den Start aufschieben.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Die Symbole |→| und →| leuchten.
  - – Das Gerät bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel: Sie wählen die Betriebsart .
Sie stellen um 9 Uhr eine Einschaltdauer von 30 Minuten ein.
Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 12 Uhr 00 ein.
Das Gerät schaltet um 11 Uhr 30 ein und um 12 Uhr 00 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

Während des Startaufschubes können alle Einstellungen kontrolliert werden. Nur die Ausschaltzeit kann geändert werden.

- ▶ Taste ⁞→| 2× antippen.
  - – Das Symbol [→|] blinkt.
  - – In der Anzeige blinkt die Ausschaltzeit.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Ausschaltzeit verändert werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste ◯ antippen.

Ausschaltzeit erreicht

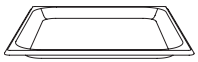
- – Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- – Während einer Minute ertönt ein langer unterbrochener Signalton.
- – Das Symbol [|→|] blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK schaltet der Signalton aus.

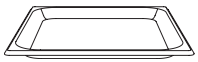
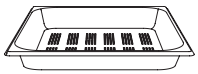
Einstelltipps

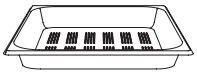
Nachfolgend erhalten Sie Tipps für die Zubereitung beliebter Speisen. Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art, Qualität, Frische, Schnittgrösse und Beschaffenheit des Gargutes können diese abweichen.

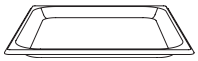
Dämpfen

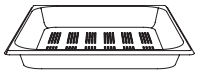
Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

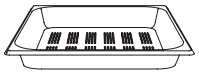
Fleisch		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Schinken (je nach Grösse)		60–90	
Rippli, Kasseler		45–60	
Saucisson		30–45	

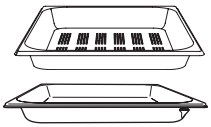
Fisch und Meeresfrüchte		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Fischfilet		10–20	
Ganzer Fisch		20–30	
Muscheln			
Tintenfisch		10–30	

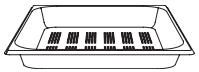
Gemüse (frisch)		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Bohnen		30–45	
Blumenkohl ganz			
Blumenkohl in Röschen		20–25	
Broccoli		13–17	
Fenchel zerkleinert		20–30	
Karotten zerkleinert		10–20	
Kartoffeln zerkleinert		20–25	
Kartoffeln ganz		30–45	
Kefen		7–15	
Kohlrabi zerkleinert	100°	15–25	
Maiskolben		30–45	
Peperoni		8–13	
Rosenkohl		25–30	
Spargeln grün		13–17	
Spargeln weiss		20–25	
Spinat		7–10	
Stangensellerie		25–30	
Zucchetti zerkleinert		10–15	

Beilagen		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Reis + Flüssigkeit		20–40	
Linsen + Flüssigkeit		20–60	
Griess + Flüssigkeit		10–15	

Desserts		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Karamellköpfli		25–30	
Flan		20–30	
Joghurt		5–6 Std.	

Sterilisieren/Einmachen		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Birnen		30	
Pfirsiche			
Zwetschgen			
Kirschen			

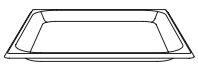
Entsaften		**Dauer Min.**	**Zubehör Sonderzubehör**
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		max. 90	
Beeren (Johannis-, Brombeeren, Holunder usw.)			

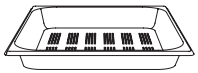
Blanchieren		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Gemüse z.B. Bohnen, Erbsen usw.		ca. 5	

Regenerieren

Das Gargut in den nicht vorgeheizten Garraum schieben.

Die Angaben für beziehen sich auf das gleichzeitige Regenerieren auf mehreren Auflagen.

Aufwärmen		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)	90°	10–20	
Zubereiten von Fertiggerichten	100°	nach Angaben	

Auftauen		**Dauer Min.**	**Zubehör**
Spätzli, Nudeln, Reis	100°	ca. 20	
Gemüse		nach Angaben	
Fleisch, Fisch, Geflügel	40°	je nach Grösse	

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

- Keinesfalls mit scheuernden oder stark sauren Reinigungsmitteln und Edelstahlreinigern sowie kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. auf der Oberfläche reiben. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen (bei Metalloberfläche in Schliffrichtung) reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.

Reinigung Zubehör

Das Edelstahlblech, der Garbehälter und die Auflagegitter dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden.

Garraumreinigung

Der Temperaturfühler im Garraum kann leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.

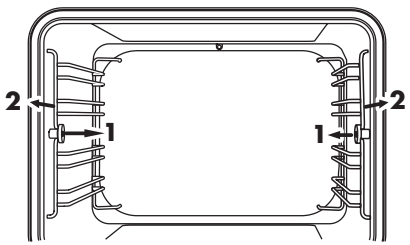
- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben.
- Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

Bläuliche Anlauffarben und Kalkflecken lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder etwas Zitronensäure entfernen.

Zur einfacheren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen (wie nachfolgend beschrieben) entfernt werden.

Auflagegitter herausnehmen

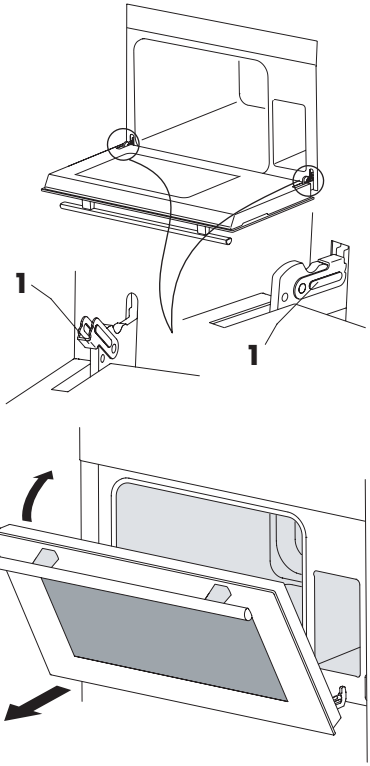
- Die Rändelmutter **1** vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.
- Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube ziehen und nach vorne herausnehmen.



- Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmuttern **1** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

Gerätetür entfernen

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- ▶ Gerätetür soweit schliessen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.
- ▶ Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnungen schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.

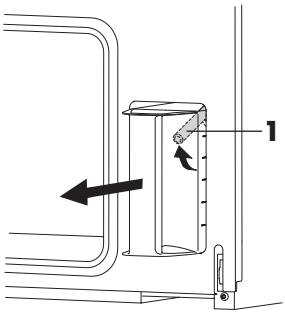


Wasserfilter wechseln

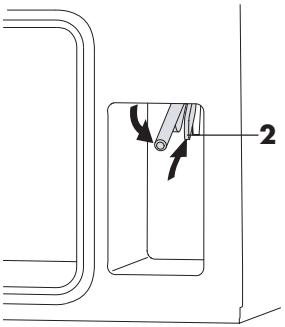
Der Wasserfilter kann mit der Zeit verstopfen. Grund dafür können feine Schmutz- oder Kalkpartikel sein, welche natürliche Bestandteile im Wasser sind.

Ist der Wasserfilter verstopft, wird zuwenig Wasser in den Verdampfer gepumpt.

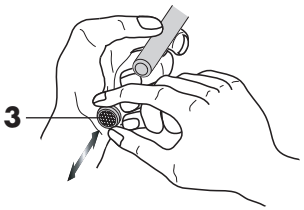
– In diesem Fall steht in der Digitalanzeige [H 2] obwohl der Wasserbehälter gefüllt ist.



► Wasserbehälter entfernen.
  – Der Schwenkarm **1** geht nach oben.



► Am hinteren Teil **2** auf den Schwenkarm drücken.
  – Der Schwenkarm senkt sich wieder.



► Mit der einen Hand den Schwenkarm halten.

► Mit der anderen Hand den Wasserfilter **3** entfernen.

► Neuen Wasserfilter vorsichtig auf den Schwenkarm drücken.

Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Anzeige blinkt A 10.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4× 30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	**Entkalken nach ca.**
weich	18 Monaten
mittel	9 Monate
hart	6 Monate

Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen. Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer

Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten Spezial-Entkalker, welcher in der Drogerie zu kaufen ist. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie schaumbildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell:

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken durchführen

Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht mehr möglich.

Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

- ▶ Tasten ⏻ und ¦→| gleichzeitig drücken.
  - – In der Anzeige blinkt [CAPr].
  - – Anschliessend blinkt in der Anzeige [H 5].
- ▶ Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt einfüllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Anzeige steht [CA 1].
  - – Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkungsphase.
  - – Anschliessend blinkt in der Anzeige [H 2].
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  - – In der Anzeige steht [CA 2].
  - – Das Gerät befindet sich in der Spülphase.

- ▶ Sobald in der Anzeige [H 2] blinkt, Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  - – In der Anzeige bleibt [CA 2] stehen bzw. steht [CA 3].

Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen noch weitere Spülgänge durchgeführt werden.

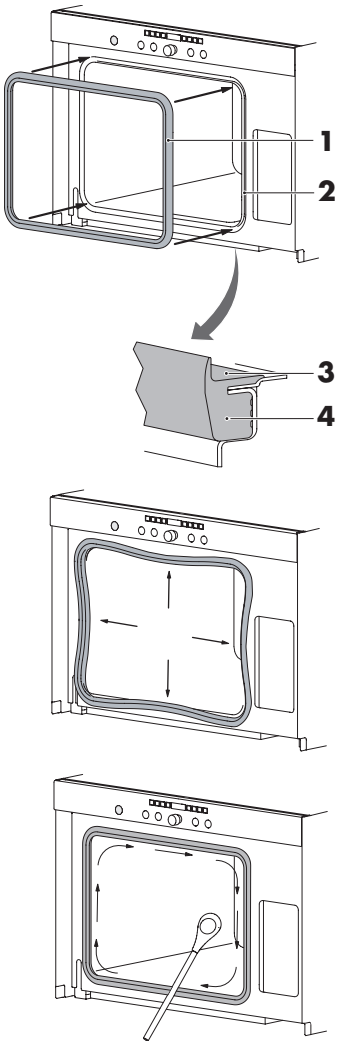
  - – In der Anzeige blinkt [CA 2] bzw. [CA 3].

- ▶ Wenn in der Anzeige [End] steht, Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
  - – Die Meldung [End] erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.

Türdichtung

Eine beschädigte Türdichtung kann wie folgt ersetzt werden.

- ► Zur einfacheren Handhabung zuerst die Gerätetür entfernen.
- ► Die beschädigte Türdichtung **1** herausziehen und den Dichtungsrahmen **2** reinigen.
- ► Die neue Dichtung **1** an den vier Ecken in den Dichtungsrahmen **2** drücken. Darauf achten, dass der dünnere Teil **3** der Dichtung über den Rahmen gedrückt wird. Nur der dickere Teil **4** darf sich im Dichtungsrahmen **2** befinden.
- ► Die Dichtung in der Mitte der vier Seiten fixieren.
- ► Anschliessend die Dichtung etwa alle 3 cm rundherum so in den Rahmen drücken, dass sie möglichst gleichmässig über den Rahmen verteilt ist.
- ► Mit einem runden, stabilen Gegenstand – z.B. dem Griff eines Holzkochlöffels – mit etwas Druck flach über die Dichtung streichen, damit sie gleichmässig im Rahmen verteilt ist.
- ► Gerätetür wieder einsetzen.



Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... in der Anzeige [A 10] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	▶ Das Entkalken starten.
■ Der Wasserfilter kann teilweise verstopft sein.	▶ Wenn das letzte Entkalken vor noch nicht allzulanger Zeit durchgeführt wurde, den Wasserfilter wechseln und das Entkalken starten.

... in der Anzeige [CAPr] / [CA 1] / [CA 2] oder [CA 3] steht

■ Diese Meldungen treten während des Entkalkens auf:

[CAPr] Entkalkungsprogramm startet

[CA 1] Entkalkungsphase

[CA 2] 1. Spülphase

[CA 3] 2. Spülphase

... in der Anzeige [CA -] steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Taste ◯ wurde während des Entkalkens in der Phase [CA 1] gedrückt.	– Das Gerät wechselt automatisch nach einer kurzen Dauer in die Spülphasen. ► Bei Anzeige [H 2] Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. – Die Spülphase wird automatisch fortgesetzt.

Das Entkalken ist in diesem Fall nicht korrekt abgelaufen und muss erneut vollständig durchgeführt werden.

... in der Anzeige [F xx] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	► Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ► Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen. ► Stromzufuhr wieder einschalten. ► Falls die Anzeige erneut erscheint, Fehlernummer notieren. Anschliessend Stromzufuhr unterbrechen. ► Service anrufen.

... in der Anzeige [H 1] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	▶ Den Wasserbehälter einsetzen.

... in der Anzeige [H 2] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das Gerät einsetzen.
■ Beim Entkalken.	▶ Wasserwechsel nötig.
■ Der Wasserfilter ist verstopft.	▶ Den Wasserfilter ersetzen.

... in der Anzeige [H 3] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Gerätetür ist offen.	▶ Schliessen Sie die Gerätetür.

... in der Anzeige [H 5] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Entkalken wurde gestartet, ohne dass der Wasserbehälter mit dem Geräteentkalker gefüllt wurde.	▶ Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen und diesen in das Gerät schieben.

... in der Anzeige [H 11] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet. ■ Entkalken ist überfällig.	► Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen. ► Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, Service anrufen.

... in der Anzeige [H 12] blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Dampferzeuger ist noch mit Wasser gefüllt. Das Entkalken ist noch nicht möglich.	► Vor dem Entkalken muss das Wasser zuerst in den Wasserbehälter zurück gepumpt werden.
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet.	► Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird das Wasser im Dampferzeuger abgekühlt. ► Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Das Gerät kann trotzdem benutzt werden.

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

… während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen nichts unternehmen.

… nach Ende eines Garvorganges längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet.	▶ Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird der Dampferzeuger abgekühlt. ▶ Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Falls weitergearbeitet werden soll, ist dies problemlos möglich.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Anzeige 12:00.

Uhrzeit einstellen

▶ Tasten 🔔 und ⁞→| gleichzeitig antippen.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Uhr einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

■ Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

■ Falls während dem Entkalken ein Stromunterbruch auftritt:

▶ Am Einstellknopf OK drehen oder antippen.

– Das Entkalken wird automatisch fortgesetzt, wobei die unterbrochene Phase wiederholt wird.

Tipps und Tricks

Zum Dämpfen

Bei [ ] mit [100°] können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z.B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen oder Bohnen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1½ dl (Salzwasser, Bouillon usw.)
Hirse	100 g	1½–2 dl
Griess	100 g	2–3 dl
Linsen	100 g	2–3 dl
Bohnen	100 g	3 dl

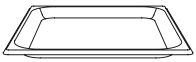
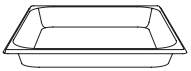
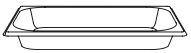
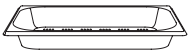
Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert das daruntergeschobene Edelstahlblech die Kondensatmenge und die Verschmutzung auf dem Garraumboden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

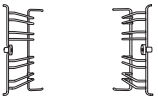
		Länge × Breite × Höhe [mm]
Edelstahlblech ungelocht ⅔ GN		354 × 325 × 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅔ GN		354 × 325 × 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅔ GN		354 × 325 × 40
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl ⅔ GN		354 × 325 × 40
Gitterrost		354 × 325 × 23
Edelstahlblech ungelocht ⅓ GN		177 × 325 × 20
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅓ GN		177 × 325 × 40
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅓ GN		177 × 325 × 40
Rezeptbuch		

Die Abmessungen des Zubehörs entsprechen der Gastronorm ⅔ GN bzw. ⅓ GN.

Ersatzteile

Wasserfilter (3 Stück)

Auflagegitter links / rechts



Rändelmutter

Wasserbehälter

Türdichtung

Technische Daten

Aussenabmessungen

	55 cm	**60 cm**
Höhe:	37,8 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,6 cm
Tiefe:	55,1 cm	55,1 cm
Gewicht:	27 kg	27 kg

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V~ 50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 2200 W
Absicherung:	10 A

Heizleistung

Dampferzeuger:	2000 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen stehen in der Anzeige.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
  Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

A-Meldung 41
Anfragen 55
Anwendung Zubehör 20
Anzeigeelemente 10
Anzeigen
- A-Meldung 41
- CA-Meldungen 41
- F-Meldungen 42
- H-Meldungen 43

Auftauen 31
Aufwärmen 31
Ausschalten 18
Ausschaltzeit 25
Aussenabmessungen 50
Aussenreinigung 32

B

Bedienung 11
Bedienungselemente 10
Beilagen 29
Benutzereinstellungen 12
Bestellungen 55
Betriebsarten 16
Betriebsstörungen 55
Blanchieren 30

C

CA-Meldungen 41

D

Dämpfen 16, 27
Deinstallation 51
Desserts 29

E

Einmachen 29
Einschaltdauer 23
Einstellbeispiel 17
Einstelltipps 27
Elektroanschluss 50
Energiesparen 19
Entkalken 36
- Durchführen 38
- Stromunterbruch 46

Entkalkungsmittel 37
Entsaften 30
Entsorgung 51
Ersatzteile 49
- Bestellen 55

F

Fehlermeldung 42
Fisch 27
Fleisch 27
F-Meldungen 42

G

Garen 16
Garraumreinigung 33
Gemüse 28
Gerätebeschreibung 9

H

Heizleistung 50
H-Meldungen 43

I

Inbetriebnahme 5, 11

K
Kinder im Haushalt 6
Kindersicherung 13
Kurzanleitung..... 56

M
Meeresfrüchte..... 27

N
Nach einem Stromunterbruch..... 46
Nachfüllen von Wasser..... 18

P
Pflege 32
Pochieren 16

R
Regenerieren 31
Reinigung 32
Reparatur-Service 55

S
Service-Center 55
Servicevertrag..... 55
Sicherheit..... 51
Sicherheitshinweise
Bei Kindern im Haushalt..... 6
Bestimmungsgemässe Verwendung 6
Vor der ersten Inbetriebnahme... 5
Zum Gebrauch..... 7
Sicherheitskonzept..... 50
Startaufschub..... 25
Sterilisieren 29
Störungen 41
Stromunterbruch 46
Symbole..... 2, 10

T
Tasten 10
Technische Daten 50
Timer 22
Tipps und Tricks 47
Türdichtung 40

U
Uhr..... 21
Anzeige..... 14
Uhrzeit einstellen 21

V
Verpackung..... 51
Vor der ersten Inbetriebnahme..... 5

W
Wartung..... 32
Wasserbehälter
füllen 17
nachfüllen..... 18
Wasserfilter..... 35
Wasserhärte..... 15

Z
Zeit einstellen..... 21
Zubehör 48
Bestellen 55

Reparatur-Service

Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

- ▶ Gerätetür öffnen.
  - – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der FORS AG/SA über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 55 46 50.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Studen, Tel. 032 374 26 26.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- Tasten 🔔 und ⁞→| gleichzeitig antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Uhr einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Betriebsart wählen

- Taste ⏻ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Gerät ausschalten

- Taste ◯ antippen.

Timer stellen

- Taste 🔔 antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Dauer einstellen.

FORS AG/SA
Schaftenholzweg 10
2557 Studen
Tel. 032 374 26 26, Fax 032 374 26 70
Service-Center: Tel. 0800 55 46 50

J696.080-0